

# menü

einstimmung

isländischer saibling \*

birne . bergamotte . daikon . koriander

norwegischer kaisergranat

Pfefferzweige . yuzu . Bärlauch . grüne erdbeeren

bretonischer steinbutt \*

erbse . verbene . salzige zitrone . geflügelbouillon

isländischer kabeljau \*

morchel . castelfranco . dashi . thai-basilikum

kagoshima wagyu \*

chicorée . rote zwiebel . szechuan pfeffer

koshihikari reis

rhabarber . estragon . blaue vanille

walderdbeeren aus malaga \*

griechischer joghurt . weißer tee . holunder

ausklang

menüpreis

mittwoch, donnerstag & sonntag 190

\* midweek special . mitwoch & donnerstag abend . 5 gänge . 140

freitag & samstag 210